kochbar

3 gang menù san valentino

tet a tet zu zweit bilder dabei

von itala

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

	mini quiche lorrain
	suppa gratinata alle cipolle
	costolette di agnello all'armagnac
	tarte tatin classica
200 gr.	Mürbeteig
8 Scheibe	Pancetta Bauchspeck geràuchert
2	Eier
2 dl	Sahne
	Schnittlauch frisch gehackt
1 Pr	Muskat
1 Pr	Salz
	zwiebelsuppe
4 gross	Zwiebel in scheiben
40 gr.	Emmentaler gerieben
4 Scheibe	Toastbrot
0,5 glas	Weißwein halbtrocken
0,5 EL	Mehl
8 dl	Brühe
30 gr.	Butter
	Salz
	Lamm Kotelett
6 kl.	Lamm Kotelett
2	Tomaten
2 EL	Paniermehl
80 gr.	Butter
0,5 glas	Armagnac
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Thymian
	Salz
	Pfeffer
	dessert
200	Blätterteig
2	Äpfel in scheiben
50 gr.	Butter
50 gr.	Zucker
1 dl	Sahne geschlagen leicht

ZUBEREITUNG

1 die quiche: pancetta kurz ohne òl anbraten eier mit sahne schnittlauch muskat salz und pfeffer schlagen.2 kleine backofen feste herzformen einfetten und mit dem teig auslegen.mit gabel den boden einstechen mit eiermasse fùllen und den pancetta drauflegen.im vorgeheitzten backofen auf 180°C 15-20 min.backen

2 suppe:die zwiebeln in der butter fùr 3 min. andùnsten wein unterrùhren und verdampfen lassen.mehl zugeben und die heisse brùhe unterrùhren.salzen pfeffern und 30 min. kòcheln lassen.aus dem toastbrot herzen ausstechen und kurz unter dem grill grillen. zwei suppenteller mit der suppe fùllen den kàse drùberstreuen und unter dem grill gratinieren.mit crostini servieren

3 lammkotlett:thymian mit paniermehl salz und pfeffer mischen.die tomaten teilen und alle 4 stùcke mit dem parniermehl fùllen.1 el. olivenòl drùber giessen . im vorgeheitzten backofen auf 180°C 25 min. ùberbacken.unter 60 gr. weiche butter thymian kneten flach rollen und im kùhlschrank hart werden lassen. dann zwei herzen ausstechen. die lamkotletts salzen und

4 pfeffern.in der butter und olivenòl von beiden seiten schòn braun werden lassen.den armagnac unterrùhren und verdampfen lassen.auf zwei tellern verteilen mit der sosse begiessen butter und tomaten daneben legen und servieren.

5 dessert: butter und zucker schmelzen und karamelieren.die àpfel rein legen und rùhrend mit dem zucker bedecken.zwei herzformen mit den àpfel auslegen den blàtterteig drùber legen und 20 min. im backofen auf 200°C backen warm oder kalt mit der sahne servieren. ein paar kerzen und ganz viel liebe auch noch dazu .wùnsche euch allen einen schònen tag.

ANZEIGE